

17 במאי 2020

המלצות לתפעול מלונות בשגרת הקורונה

תוכן העניינים:

1. כללי
2. המלצות כלליות לפתיחה מחודשת של מלון
3. המלצות להתנהלות המלון בעידן קורונה

1. כללי:

- פתיחת מלונות ללא שרותי אירוח בסיסיים ובכלל זה חדרי אוכל ובריכות היא חסרת התכנות כלכלית, שכן, הפעלת מלון במתכונת מצומצמת, עלולה לגרום לעלויות גבוהות פי כמה מאלה של מלון סגור, בשל העדר אטרקטיביות לציבור ותפוסות נמוכות, על אחת כמה וכמה כשמדובר בעונת הקיץ.
- התאחדות המלונות רואה בתקופה מאתגרת זו הזדמנות לרענן את הנהלים ולהטמיע נהלים משודרגים לטובת איכות השירות ובריאות אורחינו במלונות.
- הנהלים המצורפים מאופיינים בשולי ביטחון רחבים שיבטיחו ביטחונם האישי של הצוות, הספקים ואורחי המלון בתקופה שבה הנגיף פעיל ובחלקם יהיו חלק משגרת העבודה העתידית של המלונות.
- הדינמיות של התפרצות הנגיף והשלכותיו יחייבו אותנו להתאים את עצמנו להנחיות משרדי הממשלה השונים ויעודכנו בהתאם להנחיות שיפורסמו בעתיד.
- ההמלצות אינן מתייחסות למלונות אשר שימשו לטיפול והלנה בחולי קורונה. המענה למלונות אלה יינתן באמצעות הנחיות ייעודיות של הרשויות המוסמכות. ויהוו המשך למסמך המלצות לחיטוי מלונות של משרד הבריאות מתאריך 20-3-27 ומסמך פתיחה מחודשת של מלונות שיארחו חולים מאומתים/מבודדים מתאריך 12/5 בהתאחדות המלונות מקווים כי ההמלצות יאפשרו קווים מנחים ברורים לבתי מלון תוך מתן

אפשרות למלונות לזהות דרישות פרטניות הדורשות יישום מעבר לאמור לעיל, לרבות מענה לסיכונים בריאותיים הקשורים להשבתה ופתיחה מחודשת ולתפעול.

- מניעת ההדבקה מושתתת על מספר עקרונות והם הבסיס להמלצות המפורטות:
 - ✓ שימוש באמצעים טכנולוגיים חדשניים שיאפשרו הפחתת המגע בין אנשי הצוות לאורחים וכל באי המלון האחרים.
 - ✓ כתיבת נהלים, הדרכות לצוות והטמעתם.
 - ✓ הקפדה על ריחוק פיזי וחברתי בהתאם להנחיות משרד הבריאות.
 - ✓ שמירה על היגיינה אישית וסביבתית.
 - ✓ הקפדה על ניקיון וחיטוי סביבתי בחומרים בעלי תו תקן ישראלי.
 - ✓ שימוש באמצעי מיגון פיזיים כדוגמת מחיצות, מסיכת פה אף וכפפות חד פעמיות.
 - ✓ מענה מהיר ונחוש לאיתור וטיפול במקרים חשודים ובמגעים הקרובים שלהם.
 - ✓ סקירה מוקדמת של כל עובדי המלון ובאים בשערי המלון טרם כניסתם למלון על ידי מדידת חום.
 - ✓ הימנעות מפעילות היוצרת סיכון גבוה להדבקה, כגון התקהלות ועמידה בתורים.
- כללי התנהגות אוניברסליים לצמצום הדבקה:
 - ✓ שימוש במסכת פה-אף בצורה נכונה במרחב הציבורי ובקרבת אנשים ובהתאם להנחיות משרד הבריאות.
 - ✓ הימנעות או צמצום קרבה שאינה מחויבת בין אנשים לרבות מניעת התקהלות ושמירת מרחק של 2 מטרים לפחות.
 - ✓ רחצת ידיים תכופה עם מים חמים וסבון או לחילופין חיטוי ידיים עם תכשיר מבוסס אלכוהול.
 - ✓ הימנעות מנגיעה בפנים באף ובעיניים ככל שניתן ושמירה על הגיינה נשימתית (שיעול למרפק וכו').

✓ בידוד עצמי ודיווח במקרה של הופעת חום או סימני תחלואה או בידוד לאחר חשיפה לחולה ידוע.

2. המלצות כלליות לפתיחה מחודשת של מלון:

• הכנות לפני פתיחת המלון

המלון נדרש להכין תכנית סדורה לחזרה לשגרה ולתפעול בצל הקורונה ולוודא הטמעה של התכנית בכלל המחלקות ובקרב כל אנשי הצוות, לרבות ביצוע הדרכות ובקרה מתמשכת בכדי לוודא מימוש התוכנית ותקינות הביצוע.

על בית המלון למנות עובד בכיר מצוות המלון שיהיה בכפיפות ישירה למנהל אשר יעסוק באופן ישיר בהטמעה ובבקרה, ייתן מענה לאירועים חריגים או למצבי אי וודאות, יעקוב אחר השתנות הנחיות ויבצע את ההתאמות הנדרשות וכן יתעד את כלל הפעילויות המתבצעות. מומלץ לעדכן את צוותי המלון במחלקות השונות באופן תדיר בהתפתחויות בנושא. תוך הקפדה על תיעוד הפעולות ושמירת התיעוד הדיגיטלי והידני.

• ניקוי וחיטוי של המבנה לפני פתיחת המלון:

✓ נדרשת תשומת לב מיוחדת לניקוי וחיטוי של כל השטחים ציבוריים / משותפים, כמו שירותים, אולמות, מסדרונות, מעליות, ידיות ומשטחי מגע וכו'.

✓ חיטוי שטחי המטבחים, הברים וחדר האוכל.

✓ הניקוי והחיטוי יהיה במקומות קבועים שייקבעו מראש עפ"י תכנית בכל מלון ומלון ע"י מנהל המשק ומנהל המחלקה הרלוונטי.

✓ העדיפות לשימוש בחומרי ניקוי על בסיס אקונומיקה בריכוזים מתאימים או כל חומר מתאים אחר שאושר ע"י משרד הבריאות.

✓ הדברה: הדברת מזיקים על ידי מדביר מוסמך בהתאם לצורך. תקופת הסגר של המלון עלולה להוביל להתבייתות של מזיקים (מכרסמים, תיקנים, נמלים, חרקי מזון ועוד). לכן יש לדאוג להדברה יסודית במטבחים, במבואות בחדרים ובשטחים הציבוריים, טרום פתיחת המלון לפי הכללים המקובלים.

• הנחיות לניקוי מערכות אספקת מי שתיה במלון.

נוהל חזרה לשגרה:

✓ טיפול במערכות מי צריכה לאחר השבתה, מצ"ב נוהל משרד הבריאות מה 30- למרץ 2020. הפעולות הנדרשות לחזרה לשגרה מותאמות לסוגי המתקנים ולמשך ההשבתה.

✓ טיפול במתקני מים כגון: בריכות שחיה ובריכות זרמים במהלך תקופת איסור הפעילות ולביצוע מכלול הפעולות הנדרשות טרם חזרה לפעילות מרגע שיינתן לכך אישור.

✓ בדיקת חיידקי לגיונלה במערכות המים במלון - יש לבצע בדיקות בהתאם להנחיות משרד הבריאות (מצ"ב נספח א).

✓ מים ושפכים טיפול ותחזוקה בהתאם להנחיות משרד הבריאות (מצ"ב נספח ב')

✓ מיזוג אוויר - ניקוי המסננים ובדיקת תחזוקה נשל מערכות מיזוג מרכזיות במערכת בהתאם להנחיות משרד הבריאות, לרבות בהקשר הלגיונלה (מצ"ב נספח ג).

3. המלצות להתנהלות המלון בעידן קורונה.

כלל הצוות והמחלקות השונות נדרשים להקפיד על הנחיות ריחוק חברתי ביניהם ומהאורחים ככל שמתאפשר, שמירה על היגיינה ושימוש במסכות וכפפות (והחלפתן באופן תדיר).

א. כניסה למלון וקבלה:

• באי המלון כולם - אורחים, אנשי צוות וספקים יחוייבו במדידת חום טרם כניסתם למלון. כל אדם עם חום מעל 38 מ"צ לא יורשה להיכנס למתחם. בכניסה למלון תינתן לכל מי שנכנס ערכה שתכיל כפפות ומסיכת פנים למי שאינו מצויד טרם הכניסה למתחם.

• דלפקי הקבלה יחוייבו בהתקנת מחיצת פרספקס שקוף בין עובדי משרד הקבלה לאורחים. ולסמן מקומות עמידה של מרווחים לתור הממתינים במרחק של 2 מטר.

- בשטח הקבלה ישמר מרחק של 2 מטר בין אדם לאדם. איש צוות המלון יפקח על תהליך זה.
- לובי מוגדר כשטח הסעדה ועל כן כמות האורחים המורשים להיות בלובי בכל רגע נתון בהתאם להנחיות משרד הבריאות לגבי שטח הסעדה, קרי מרווח של 2 מ' בין השולחנות ובין האורחים למעט תא משפחתי / קפסולה.
- יותקן שילוט בכניסה המפרט את עיקרי ההנחיות הנדרשות מהמבקרים. יש להנגיש את ההנחיות על שמירת כללי ריחוק חברתי וההיגיינה בתוך המלון בהתאם להנחיות הנדרשות מהציבור באותה העת. הנחיות אלו כמו גם סרטוני מידע ישודרו במידת האפשר באתר האינטרנט של המלון / הרשת ולהדגישן במהלך ביצוע הזמנה (לדוגמא המזמין יידרש לאשר כי קרא את ההנחיות אם זה כתוב זה יהיה צריך לכמה שפות). רצוי לציין בטופס אשור ההזמנה שעל האורח להגיע למלון לאחר שנבדק ואין לו חום.
- יש להימנע מלהציע מזון ושתייה בהגשה פתוחה בקבלה ובמרחב הציבורי (לדוגמא קנקני מים או קולרים, חטיפים, ממתקים וכו')

ב. תחזוקה שוטפת:

- במלון יותקנו מתקני ניקיון וחיטוי (מכלי סבון ואלכוהול) בכל רחבי המלון ובשטחים הציבוריים והמועדים לנגיעות: לובי, מעליות, ידיות, כפתורים פרוזדורים וכו'.
- מערכות המים - יישמרו מפני זיהום, לרבות מי הבריכות והמים שבספא לפי הסטנדרטים של משרד הבריאות (ראה נספח).
- ברזיות ציבוריות לא תהיינה פעילות כדי למנוע הדבקה בין משתמשים.
- הדחת כלים וכביסה – יבוצעו לפי הכללים הנהוגים תוך הקפדה על טמפרטורת ההפעלה וחומרי הניקוי והחיטוי. העדיפות לכביסה והדחה בטמפ' גבוהה – 70 מ"צ ויבוש.
- יורחב השימוש במתקני נייר חד פעמיים לניגוב ידיים בכל המקומות שבהם תתאפשר רחיצת ידיים. יש להנחות את העובדים ואת האורחים כי האלכוהול יהיה בנוסף לשטיפת ידיים במים וסבון ולא במקום. יש לעודד רחצה תכופה במים וסבון.

• ניקוי וחיטוי חדרים יבוצע מעתה ב 2 שלבים :

- ✓ ניקוי וחיטוי **שלב ראשון** - יש לנקות את החדרים בהתאם לנהלי העבודה הקיימים בדגש גדול יותר על מקומות בהם יש מגע תדיר של אורחים.
- ✓ **שלב שני** - חיטוי **מיוחד ונוסף** על כל הדברים בכל החדר ועם כיוון השעון בעזרת חומר חיטוי מבוסס אקונומיקה או אלכוהול 70% או מגבונים ייעודיים.
- מנהלי המשק ידריכו את הצוות בנושא החיטוי הנוסף ויוודאו הבנה וביצוע מושלם.
- חיטוי יבוצע בחומר המכיל לפחות 0.1% נתרן היפוכלורייט לכל 1000 מ"ל נוזל - 1,000 ppm. (למשל מיהול תמיסת כלור בריכוז סודיום היפוכלורייט של 5.25% במים ביחס 1:20 (ז"א 20 מ"ל חומר ב- 980 מ"ל מים))
- יש להקפיד על זמן המגע עם חומר הניקוי (10 דק') ואז ניקוי עם מים וייבוש.
- יש להדריך את הצוותים בשימוש בטוח בחומרי הניקוי ואחזקה נכונה ובטוחה של החומרים.
- כשלא ניתן להשתמש באקונומיקה [למשל בניקוי טלפונים, שלטים, ידיות וכפתורי מעליות] יש להשתמש במטלית חד פעמית המכילה אלכוהול.
- אביזרים שאינם מאפשרים ניקוי בחומר חיטוי (לדוגמא כורסאות, שטיחים) יש לנקות באופן מותאם באמצעות קיטור.
- ישנה עדיפות לשימוש בציוד ניקיון חד פעמי (מגבות נייר וכו') ולא במטליות בד. בכל מקרה אין להשתמש במטליות רב פעמיות בין חדרים או אזורים.

חדרי אוכל ומטבחים

פתיחת המטבחים תעשה לאחר ניקוי וחיטוי של כל מתחם חדר האוכל על פי הנחיות משרד הבריאות

צוות המטבח והגשת הארוחות יחויב להקפיד על היגיינה אישית תחת פיקוח הדוק ככל הניתן. עובדי חדר האוכל יעבדו עם מסכות פנים וכפפות חד פעמיות, ובכלל זה הצוות בקופות. לא תתאפשר התקהלות בחדר אוכל.

1. הרחבת שעות פעילות חדר אוכל

זמני הארוחות יורחבו דבר שיאפשר ריחוק סביבתי יעיל יותר, במידה והאורחים יבקשו לאכול בחדר האוכל תוקצה לכל אורח מסגרת זמן בחדר האוכל. חלוקת הזמנים תבוצע באופן פרטני במלונות על פי קיבולת חדר האוכל.

2. פתיחת מתחמי אוכל נוספים

יעשה מאמץ להפוך מתחמים נוספים, במלונות כדוגמת אולמות כנסים, או שטחים תחת כיפת השמים שישמשו כחדרי אוכל.

3. הגשת מזון בבתי המלון:

בית המלון יציע לאורחים שתי אפשרויות :

א. לאכול בחדרים באמצעות שירות חדרים עם תפריט מגוון ורחב בכלים חד פעמיים ארוזים בניילון. עובד המלון יספק כלי הגשה, בעדיפות חד פעמי אשר ייזרק לאחר האוכל. פרטי המזון יהיו מכוסים ע"י "קלושים" (כיסוי פלסטי על הצלחת) או ניילון דביק. כלים מלוכלכים יופרדו מעגלות שעליהן יש כלים נקיים או מזון להגשה.

ב. אכילה בחדר האוכל :

- הכניסה לחדר האוכל תנוהל על ידי איש צוות שיקפיד על מספר הסועדים בהתאם לרישום המקדים לאותה השעה וכן על שמירת מרחק של שני מטרים האחד מהשני.

- איש הצוות בכניסה לחדר האוכל יודא שימוש במתקן האלכוג'ל והאורחים יחויבו לחטא ידיהם בכל כניסה ויציאה מחדר האוכל, כמו גם לעטות מסכה על פניהם כל עוד הם לא ישובים מסביב לשולחן (למעט משפחות גרעיניות או מי שלן באותו החדר שיוכלו לעמוד יחדיו).

סידור חדר האוכל :

- לכל משפחה גרעינית או למי שלן באותו החדר יוקצה שולחן נפרד.

- סידור השולחנות ישמור על מרחק של 2 מטר בין שולחן לשולחן, אלא אם יוחלט אחרת בהנחיות משרד הבריאות לפתיחת מסעדות.

הגשת האוכל:

- אורחי המלון לא יורשו לקחת מוצרי מזון בעצמם מעמדות החלוקה. צוות חדר האוכל יגיש את המזון לצלחת האורחים הן בשרות אישי ישירות לשולחן והן בחלוקה על ידי אנשי צוות בעמדות תוך הקפדה על ריחוק כנדרש. בעמדות ישמר הריחוק בין האורחים ל2 מ' מהאחד לשני.
- אורח שיעדיף לקחת טייק-אווי לחדרו – המלון יאפשר לו ע"י כלים חד פעמיים ארוזים בניילון.

צוות העובדים:

- צוות העובדים ידאג לשטוף ידיים עם סבון בתדירות גבוהה לרבות בתחילת וסוף משמרת, הפסקות, ביצוע ניקיון, ולהקפיד על היגיינה אישית תחת פיקוח הדוק ככל הניתן. עובדי חדר האוכל כולל הצוות בקופות יעבדו בחדר האוכל תמיד עם מסכות פנים וכפפות חד פעמיות.

פינוי חדר האוכל:

- כשיתפנה שולחן הוא יעבור ניקוי וחיטוי ואפשר יהיה לקלוט אורח נוסף.
- הדלפקים, השולחנות וכל מקום רגיש אחר ינוקה בהתאם לנוהלי המלון.
- כל הכלים שנעשה בהם שימוש יעברו למדיחי הכלים. ולקראת כניסת קבוצת האורחים הבאה יעשה שימוש בכלים נקיים.
- בסוף הארוחה, כל הכלים יפוננו וחדר האוכל יעבור ניקיון יסודי על פי נוהלי המלון.
- צוות המטבח יעבוד בצורה נפרדת מצוות ההגשה וימנע ממגע עם אורחי המלון.
- מערכת אוורור ומנדוף – בדיקת תקינות, תחזוקה וניקוי של מערכת האוורור, והמינדוף.
- פינוי אשפה – יעשה בתדירות גבוהה למיכל המרכזי.

- סגירת המטבח סוף יום העבודה – כל מוצרי המזון יהיו סגורים ומכוסים. שטיפת הכלים במדיחים – בחום 70 מעלות עפ"י המלצת משרד הבריאות.

טבלת תקן התקהלות וצפיפות

<u>תקן התקהלות</u>	<u>סעיף</u>
2 מ' בין שולחן לשולחן של קפסולה שכנה (אלא אם יוחלט אחרת במסגרת ההנחיות לגבי המסעדות)	מרחק בין "קפסולת ישיבה" (שולחן וכסאות)
2 מ' בין אורח לאורח למעט בני משפחה גרעינית או הלנים באותו חדר	ריחוק בין אורחים בחדר האוכל

ג. פינות משחק / גני ילדים

- בהתאם להנחיות הכלליות

ד. משק בית - חדרים ושטחים ציבוריים

- חדרים שנעזבו וצפויים לקבל אורחים חדשים ינוקו ויחוטאו לאחר עזיבת האורח את החדר.
- תשומת לב מיוחדת גם לחיטוי וניקוי מקומות או אמצעים שנוגעים בהם תכופות כמו שלטים, מפסקים, ידיעות, פינות, כוסות, דלתות, מעקים מזוזות וכו'.
- תתבצע החלפת כפפות חדשות בכניסה לכל חדר לפני הניקוי – הצוות יתודרך לגבי אופן ההחלפה.
- יתבצע רישום מדויק של מספרי החדרים ושעות הניקוי של כל חדר וחדר.
- כניסת עובד לחדר מאויש בעקבות קריאה תתבצע תוך שמירה על כללי ריחוק בין העובד לאורח. העובד יכנס עם כפפות ומסכה. בעדיפות להשארת הפריטים מחוץ לדלת.
- טיפול בטקסטיל (סדינים וכו') ע"י הכנסתם לשקית מיוחדת נפרדת אטומה ומסומנת ללא נייעור. והבאתה בזהירות לכביסה חמה בטמפ' של מעל 70 מעלות צלסיוס עם סבון כביסה.

- לאחר עזיבת אורחים יש לפנות את כלל הכלים מהחדר כדוגמת כוסות ושאר הפריטים.
- אביזרים חד פעמיים כמו מגבות יד, כפפות, מסכות, ניירות טישו יושמו לפי הנחיות משרד הבריאות.
- הכשרת צוותי הניקיון והחדרנות בשימוש בכפפות, מסכות, נעליים סגורות וכו'.
- תהליכי הכביסה יהיו כאלה שלא יאפשרו קיום נגיפים או חיידקים ע"י טמפי' מים וחומרי חיטוי.
- חדר ששהו בו אורחים או עובדים החשודים בנושאי הנגיף יעבור חיטוי מיוחד ע"י חברה חיצונית ע"י ריסוס וערפול וייסגר ל - 7 ימים (טווח מקסימאלי).

ה. בתי כנסת

- בשלב זה לא ניתן לפתוח בתי כנסת. החל מיום ממוצאי יום 11.5.20 מותרת התקהלות בשטח פתוח של עד 50 אנשים בריחוק של לפחות 2 מ' אחד מהשני, תוך שימוש במסכת פה-אף.
- ניתן לקיים את התפילות במרחבים החיצוניים של המלון תוך גידור המתחם על ידי חבלול.

ז. בריכות שחייה ומתקני רחצה

- הנחות יסוד:** האיגודים החשובים בעולם וביניהם ה-CDC קובעים באופן ברור כי אין הוכחות להתפשטות של הנגיף במי בריכה. ההמלצות לגבי תפעול בריכה בזמן המגיפה אינן שונות מההמלצות בימים רגילים. בסקירת הספרות לא נמצאו הבדלים בהתייחסות לשוני ביכולת ההדבקה של הנגיף בשחייה ספורטיבית או אחרת. השמירה על ריחוק סביבתי היא המפתח למניעת/הפחתת הדבקה.
- טרם פתיחתן יעברו הבריכות הליכי טיפול במערכות המים הכוללות מערכת סינון וחיטוי ומערכת בקרה, בהתאם להנחיות משרד הבריאות ובהקפדה יתרה.
 - הבריכות בבתי המלון נמצאות בדרך כלל במתחם רחב ידיים, הן חצי אולימפיות- בממדים של 25 מ' אורך, 12.5 מ' מ' רוחב בממוצע.
 - עקרונות לתפעול בריכות השחייה במלונות:

(1) רישום ובקרה על כניסת האורחים לבריכה וחלוקת מגבות אישיות:

- ✓ באחריות איש צוות המלון להגביל את כניסת האורחים לפי המפתח של אורח אחד על כל 2 מ בכל מתחם הבריכה, למעט משפחות גרעיניות והשוהים באותו חדר.
- ✓ כל אורח שיגיע לעמדת המגבות, ייערך רישום של האורח, על פי שמו ומספר החדר בו שוהה.
- ✓ כל אורח יקבל מגבת אישית. המגבות תהיינה לשימוש אישי בלבד, לא ניתן להעביר מגבות מאורח לאורח ולא ניתן להגיע עם מגבת אחרת לבריכה.
- ✓ בעת עזיבת האורח את מתחם הבריכה, המגבת האישית תונח בעגלה ייעודית שתפונה בתכיפות גבוהה.

(2) הרחבת שעות הפעילות בבריכה:

- ✓ שעות פעילות הבריכה יורחבו מהותית והברכות תהינה פתוחות בין השעות 07:00- 19:00 לכל הפחות על מנת לצמצם את מספר השוהים בבריכה בכל רגע נתון.
- ✓ בכל שעות הפעילות יימצאו במקום מצילים.

(3) הגברת החיטוי והניקוי במתחם הבריכה והמים:

- ✓ בכניסה לשטח הבריכה יוצבו מתקני חיטוי ואלכוג'ל. השוהים בשטח הבריכה, יחויבו לחבוש מסיכות, למעט הרוחצים במים.

(4) הגבלת מספר הרוחצים במים:

- ✓ מספר הרוחצים במים יוגבל למתרחץ אחד על כל 10 מ"ר למעט משפחה גרעינית או הדורים באותו חדר (ביום 19/5/20 ישקלו להרחיב ל6 מ"ר לאדם בתוך המים).
- ✓ הכניסה למים תתאפשר רק משני מקומות יעודים מסביב לבריכה (באמצעות סולמות ירידה למים).

(5) פיקוח ובקרה על מספר המתרחצים במים בו זמנית:

- ✓ הצפיפות במים תנוטר באופן רציף ושוטף על ידי המצילים בבריכה.

(6) שילוט בכניסה ובמתחם הבריכה:

- ✓ בכניסה לבריכה יוצב שילוט עם דברי הסבר למתרחצים. על השלט לכלול את הטקסט להלן:

- על האורחים לשמור על מרחק בין מיטות השיזוף והכיסאות כך שהישיבה במתחם הבריכה החיצוני יהיה 2 מ' לפחות בין אורח לאורח, למעט משפחה גרעינית ובני זוג, אשר יורשו לשבת ללא ריחוק ביניהם.

- חל איסור מוחלט על משחקי מים בשטח הבריכה ובמים. אין להביא כדורים, מזרונים ומתנפחים למים.
- אין להכניס דברי מזון למעט שתייה קרה בלבד.
- אין להעביר מגבת אישית מאורח לאורח.

(7) הגבלת משחקי בריכה במים:

- ✓ צוות המלון יקפיד על כך שלא יוכנסו למתחם הבריכה כל אביזר משחק וכן מזרונים.

(8) אוכל ושתייה בשטח הבריכה:

- ✓ כל מתקני השתייה והברזיות יהיו סגורים.
- ✓ ניתן יהיה לרכוש במזנון מזון ארוז בשיטת TA או שתייה בלבד.

טבלה מסכמת של מרחקי התקהלות בבריכות השחייה

<u>תקן התקהלות</u>	<u>סעיף</u>
אדם 1 לכל 10 מ"ר בתוך המים (ביום 19/5/20 יג להרחיב ל6 מ"ר לאדם בתוך המים).	בריכות שחייה
2 מ' מרחק מאדם לאדם למעט משפחה גרעינית או אנשים הלנים באותו חדר	מרחקי שהייה מחוץ לבריכה

ח. מתחמי ספא :

- האורח והמטפל יחויבו במילוי שאלון בריאות ייעודי לקיום חום ותסמינים רלבנטיים לקורונה. כמו כן תתבצע מדידת חום.
- חל איסור על שימוש במתקני הסאונה והג'קוזי במתחם הספא.
- יש להקפיד על ריווח חדרי ההמתנה (2 מ' בין אורח לאורח) ותזמון הגעת המטופלים.
- המטפלים ואנשי הצוות ישתמשו במסכה וכן חלוק / סינר חד פעמי. יתבצע חיטוי ידיים תדיר לפני, תוך כדי ולאחר טיפולים.
- ככל שהטיפול מאפשר זאת, ישנה עדיפות לביצוע הטיפול כאשר המטפל משתמש בכפפות בחלק מן הטיפול או בכלל.

- בעת טיפול בפנים לרבות עיסוי, טיפול קוסמטי המטפל ישתמש גם במשקף מגן בנוסף למסכה.
- יש להקפיד על ניקוי וחיטוי בין המטופלים ובתחילת וסוף כל יום עבודה, כביסה נאותה של כלל הפריטים והשלכה נאותה של פסולת ואשפה.
- כלים רב פעמיים יעברו חיטוי באמצעות סטריליזטור בין מטופלים כמקובל.
- גם במרחבי הספא יישמרו מרחקים של 2 מ' בין אדם לאדם.

ו. אירועים

- אירועים יתקיימו בהתאם למגבלות שיקבע משרד הבריאות נכון למועד פתיחת המלונות. נכון ליום 17/5/20 ניתן לערוך אירועים עד 50 אנשים תחת כיפת השמיים בצפיפות של אורח 1 לכל 15 מ"ר. הגשת מזון לשולחנות או מזנון עם עובד מטבח שיגיש לצלחות (אין מגע של האורחים עם האוכל במזנון). 2 מ' רווח בין שולחן לשולחן, בכל שולחן משפחה / קפסולה.
- ניתן לקיים אירוע עסקי (חדרי ישיבות) הכולל מספר משתתפים בהתאם להנחיות (בשלב זה עד 8 איש בחדר שגודלו 20 מ"ר ולמעלה) תוך הקפדה על כל הכללים (מסיכות, ריחוק, שמירה על היגיינה).

ז. תיעוד ומעקב

- המלון יתעד בצורה מסודרת את פירטי המידע הבאים:
- יומן אורחים (כניסה ויציאה) לרבות תיעוד מדידת חום
- יומן עובדים (ימי ושעות עבודה) לרבות תיעוד

ח. תקשורת

בין הנהלת המלון, בין צוות העובדים ובין אורחי המלון, בנושא הנחיות ונהלים (בכמה שפות – לכל הפחות עברית, ערבית ואנגלית). נוהל זה יוסבר לעובדים ויתלה באזור כניסת העובדים למלון ובכל המחלקות.

**ט. תכנון סידורי עבודה**

על פי מדיניות המלון, יש לתכנן מראש מניעת התקהלות של צוותי העבודה באמצעות תכנון הפסקות, ימי חופשה, שעת התחלת עבודה ושעת סיום. לדוגמא, עובדים שגרים ביחד, רצוי גם שיעבדו ביחד באותם ימים או באותן קומות / אזורי עבודה. רצוי לתכנן עבודה בצוותים ומשמרות ככל שהדבר מתאפשר מבחינה תיפעולית על מנת למנוע מצב בו מרבית העובדים מוכנסים לבידוד במקרה של חשיפה לחולה מאומת. יש לתעד בקפדנות את הציוותים וסידורי העבודה על מנת לאפשר חקירת מגעים מהירה במידה ואירעה חשיפה.

י. כניסה פיזית של ספקים

תופחת למינימום. ספקים הנדרשים להיכנס יחויבו לחתום על התחייבות לפעול לפי הנחיות המלון מבחינת מיגון, התנהלות, מדידת חום וכו'.